



جمهوری اسلامی ایران
ریاست جمهوری ایران
سازمان ملی استاندارد ایران
اداره کل استاندارد استان اردبیل

شماره گواهینامه: AR/1202

تاریخ صدور: ۱۴۰۱/۰۸/۲۲

مرتبیه تمدید: دوازدهم

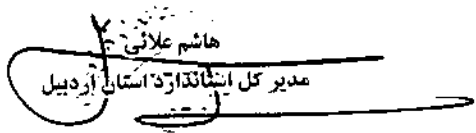
تمدید گواهینامه تایید صلاحیت آزمایشگاه همکار (۴۸ برکه ای)

بر اساس قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد مصوبه یکهزار و سیصد و نود و شش و در اجرای مصوبات شورای عالی استاندارد: به موجب این گواهینامه به آزمایشگاه "شرکت سنجش روز اردبیل" برای انجام آزمون های به شرح مندرج در جدول زیر بر اساس قوانین و مقررات مربوطه اجازه داده می شود.

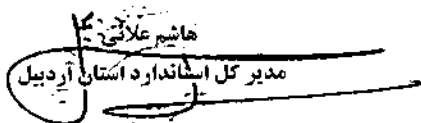
ردیف	نام محصول	محصول مخجور	آزمون مخجور	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	
۱	آرد گندم		*	خاکستر		
				رطوبت		
				پروتئین		
				گلوتن مرطوب		
				PH		
				اسیدیته		
				اندازه ذرات		
				وضع ظاهری		
				ویژگی های میکروبی		*
				۲		بیسکویت
		*		ویژگی های میکروبی		
۳	سس	*		ویژگی های فیزیکی و شیمیایی		
	گوجه فرنگی		*	- ویژگی های میکروبی - باکتری های مقاوم به اسید - کپک - مخمر		

هاشم علانی
مدیرکل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۴	زرشک	*		ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی		3337
۵	سس مایونز		*	ویژگی های حسی و فیزیکی		2454
				اسیدیته کل (بر حسب اسید سیتریک)		2454
				چربی		384
				PH		1454
				ویژگی های میکروبی		2965
۶	کیک		*	پروتئین		2863
				قندهای ساده		2553
				چربی استخراجی		2862
				اندیس پراکسید		37
				اسیدیته چربی استخراجی		37
				PH		37
				خاکستر غیر محلول در اسید		37
				وضع ظاهری		2553
				رطوبت		2705
				ویژگی های میکروبی		2395


 هاشم علانی
 مدیر کل استاندارد استان آذربایجان

ردیف	نام محصول	محصول مخورا	آزمون مخورا	ویژگی میکروبی	محدوده کاربرد	مرجع
۷	همبرگر خام منجمد		*	ویژگی حسی و فیزیکی		2304
				چربی تام		742
				خاکستر کل		744
				رطوبت		745
				فسفر کل		1134
				پروتئین تام		924
				نشاسته		2303
				ویژگی های میکروبی		2304
۸	مریبا و مارمالاد		*	ویژگی های فیزیکی		214
				پری		214
				مواد جامد محلول در آب		214
				اسیدیته		214
				PH		214
				عدد فرمالین		214
				وزن آبکش		214
				آزمون شن و خاک		214
				آزمون حشرات		241
				ویژگی های میکروبی		8898
				ویژگی های فیزیکی و شیمیایی		2303
۹	سوسیس و کالباس		*	ویژگی های میکروبی		2303
				ویژگی های میکروبی		2303
۱۰	کنسرو زیتون پرورده		*	ویژگی های فیزیکی و شیمیایی		8692
				ویژگی های میکروبی		2326


 هاشم علانی
 مدیر کل اسناد و آرشیو استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول مخوزا	آزمون مجوزا	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۱۱	کره پاستوریزه		*	ویژگی حسی و فیزیکی		162
				رطوبت و مواد فرار		1-11976
				چربی		1-11976
				ماده خشک بدون چربی		1-11976
				نمک		694
				اندیس یدی		4888
				اندیس صابونی		493
				پراکسید		4179
				ویژگی های میکروبی		2406
۱۲	فرآورده یغنی خوراکی		*	ویژگی های فیزیکی		3964
				چربی		384
				عدد فرمالین		2685
				بریکس		2685
				مواد جامد کل		2685
				PH		3964
				اسیدیته		2685
				قند کل		2685
				ویژگی میکروبی		3850

هاشم علایی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	مختول مخورا	آزمون مخورا	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربری	مرجع	
۱۳	عدس	*	*	تمیزی		27	
				آفت زنده			
				بوه مزه، رنگ			
				آسیب دیدگی			
				آفت زدگی			
				ناهمسانی			
				نارسی و چرودگی			
				مواد خارجی			
				رطوبت			
				قطر			
				ویژگی میکروبی			11602
				۱۴			لیه
مواد خارجی							
آسیب دیدگی							
نارسی							
ناهمسانی							
رطوبت							
آفت زدگی							
پوسته چسبیده به لیه							
آفت زدگی							
ویژگی میکروبی	11602						
۱۵	سالاد اولویه	*	*	ویژگی فیزیکی و شیمیایی		17813	
				ویژگی میکروبی			17813

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول مخوذا	آزمون مخوذا	عنوان محصول / استاندارد	محدود کاربرد	ردیف
16	لویا			نارسی		38-96
				شکل و رنگ		96
				پاکیزگی		96
				مواد خارجی		96
			*	آسیب دیدگی		96
				ناهمسانی از نظر رنگ		96
				ناهمسانی از نظر رقم		96
				آفت زدگی		96
				ناپذیرفتنی		96
		*		ویژگی میکروبی		11602
17	پودر فلافل		*	ویژگی فیزیکی و شیمیایی		20211
		*		ویژگی میکروبی		20211

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول مجوز 1	آزمون مجوز 2	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
18	نخود		*	رطوبت		96
				مواد خارجی		96
				نارسی		96
				ناهمسانی		96
				آسیب دیدگی		5427
				آفت زنده		96
				بو و مزه		11602
				ویژگی های میکروبی		761
19	کنسرو و رب گوجه فرنگی		*	ویژگی های فیزیکی		761
				پزی		761
				نشاسته		761
				نگهدارنده		3630
				مواد جامد محلول در آب		761
				PH		761
				خاکستر نامحلول در اسید		1005
				نسک خوراکی		116-19917
				باقی مانده پوست		761
				باقی مانده دانه		761
				ویژگی میکروبی		2326
				- باکتری های مقاوم به اسید مزوفیل - کپک و مخمر		

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

مرجع	محدوده کاربرد	عنوان محصول / استاندارد	آزمون محوزا	محصول محوزا	نام محصول	تعداد
2685		گوشت میوه	*		آب لیمو ترش	۲۰
2685		درصد پری ظرف				
2685		چگالی				
2685		مواد جامد محلول در آب				
2685		اسیدیته				
2685		PH				
2685		خاکستر کل				
2685		قلیائیت خاکستر				
2685		اندیس فرمالین				
2685		باقی مانده انیدرید سولفور				
2685		باقی مانده خشک				
1029-117		پروتئین				
8788		ویژگی های میکروبی				

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول	آزمون	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	مراجعه
۲۱	پروتئین سویا		*	ویژگی های فیزیکی		3332
				رطوبت		2705
				پروتئین		19052
				خاکستر کل		2706
				خاکستر نامحلول در اسید		37
				چربی کل		2862
				فیبر خام		3105
				PH		37
				باقی مانده حلال هگزان		4094
				ویژگی میکروبی		2393
۲۲	قند کله		*	ویژگی فیزیکی		3680
				مواد خارجی نامحلول		3680
				قند اینورت		3680
				رنگ در محلول		3680
				رطوبت		3680
				خاکستر		3680
				انیدرید سولفور		3680
				ویژگی میکروبی		3544

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول مجوز	آزمون مجوز	عنوان محصول / استاندارد	محدود کاربرد	موضوع
۲۳	کشک مایع صنعتی	*		ویژگی فیزیکی و شیمیایی		1188
		*		ویژگی میکروبی		1188, 2406
۲۴	خامه پاستوریزه و خامه فرادما (UHT)			ویژگی حسی و فیزیکی		191
				میزان چربی		1189
		*		درصد اسیدیته		2852
				PH		2852
		*		ویژگی میکروبی		2406
۲۵	شیر طعم دار			ویژگی فیزیکی		1527
				PH		2852
				اختلاف PH بیش و پس از گرمخانه گذاری		2852
				ساکارز		2450
		*		ماده خشک		637
				ماده خشک ناشی از شیر (بدون احتساب چربی)		2450
				چربی کل		384
		*		ویژگی میکروبی		2406

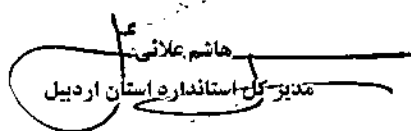
هاشم علائی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	مختصول مخورا	آزمون مخورا	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	تاریخ
۲۶	پنیر موززلا	*		ویژگی فیزیکی و شیمیایی		4658
		*		ویژگی میکروبی		2406
۲۷	شربت پرتقال	*		ویژگی فیزیکی و شیمیایی		2735
		*		ویژگی میکروبی		6274
۲۸	شربت انار			مواد جامد محلول در آب		6802
				PH		2685
				اسیدیته کل		2685
				خاکستر کل		2685
		*		قلیائیت خاکستر		2685
				مواد جامد کل		2685
				عدد فرمالین		2685
		*		ویژگی میکروبی		6274

هاشم علایی

مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول مجوزاً	آزمون مجوزاً	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربری	مراجع
۲۹	آب میوه ها			ویژگی فیزیکی		2685
				بری ظرف		2685
				بریکس		2685
				چگالی		2685
				مواد جامد کل		2685
				گوشت میوه		2685
				آزمون خاکستر		2685
				قلیائیت خاکستر		2685
				PH		2685
				اسیدیته کل		2685
				آزمون مواد خارجی		2685
				آزمون مواد کل و قند قبل از هیدرولیز		2685
				عدد فرمالین		2685
				ساکارز		2685
				الکل		2685
				هیدروکسی متیل فورفورال		2685
				انیدرید سولفورو		4308
				اسیدیته فرار		
				ویژگی میکروبی		3414



 هاشم علانی

 مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول	آزمون	عنوان محصول / استاندارد	محدود کننده	موضوع
		محور 1	محور 2		کاربرد	
۳۰	لوشیدنی میوه ای بدون گاز			بری		2837
				اسیدیته کل		2685
				الکل		2685
				ساکارز		2685
			**	مواد جامد محلول در آب		2685
				PH		2685
				درصد تکه های خوراکی میوه		2685
				عدد فرمالین		2685
				انیدرید سولفورو آزاد		4308
				اسید پتزوئیک		11541
				اسید سوربیک		17372
				ویژگی های ظاهری		2837
			**	ویژگی میکروبی		3414

هاشم علائی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	عنوان محصول / استاندارد	آزمون محور	محمول محور	نام محصول	ردیف				
2279	ویژگی فیزیکی	*		نوشیدنی گازدار مالت	۲۱				
2280	کدورت								
2280	مواد جامد محلول در آب								
2280	باقی مانده خشک								
2280	قند کل								
2280	قند های احیا کننده								
2280	اسیدیته کل								
2280	PH								
2280	خاکستر کل								
2280	الکل اتیلیک								
1249	گاز کربنیک								
6307	ویژگی میکروبی						*		
3688	چگالی					*		نکته مخلوط میوه ها	۲۲
2685	مواد جامد محلول در آب								
2685	باقی مانده خشک								
2685	خاکستر کل								
2685	اسیدیته کل								
2685	PH								
2685	الکل								
2685	ساکارز								
2685	عدد فرمالین								
3414	ویژگی میکروبی		*						

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	مجموعه محصول	آزمون محصول	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	مراجع					
۲۳	نکنار مخلوط میوه ها		*	چگالی		3688					
				مواد جامد محلول در آب		2685					
				باقی مانده خشک		2685					
				خاکستر کل		2685					
				اسیدیته کل		2685					
				PH		2685					
				الکل		2685					
				ساکارز		2685					
				عدد فرمالین		2685					
				ویژگی میکروبی		3414					
				۲۴		نکنار پرتقال		*	چگالی		3137
مواد جامد محلول در آب	2685										
باقی مانده خشک	2685										
خاکستر کل	2685										
اسیدیته کل	2685										
PH	2685										
قندهای احیا کننده	2685										
ویژگی میکروبی	3414										
۲۵	ماکارونی		*		ویژگی فیزیکی و شیمیایی						213
					ویژگی میکروبی						2393

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول	آزمون	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کارکرد	تاریخ
۲۶	نکثار آناناس		*	ویژگی فیزیکی		10469
				چگالی		2685
				مواد جامد محلول در آب		2685
				باقی مانده خشک		2685
				خاکستر کل		2685
				اسیدیته کل		2685
				PH		2685
				ساکارز		2685
				حداقل آبمیوه محتوی		2685
				عدد فرمالین		2685
				الکل اتیلیک		2685
				پری		2685
				انیدرید سولفور و آزاد		3404
			*	ویژگی میکروبی		3414

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول	ازمون	عنوان محصول / استاندارد	محدوده	موضوع
		محور	محور		کاربری	
۲۷	نکتار آنبه		*	ویژگی فیزیکی		9405
				حداقل میوه محتوی		2685
				میزان قند کل		2685
				مواد جامد محلول در آب		2685
				خاکستر کل		2685
				اسیدیته کل		2685
				PH		2685
				الکل		2685
				اندیس فرمالین		2685
		*		ویژگی میکروبی		3414
۲۸	ونگر	*		ویژگی فیزیکی و شیمیایی		592
		*		ویژگی میکروبی		2395
۲۹	رشته آشی و بلویی	*		ویژگی فیزیکی و شیمیایی		2018
		*		ویژگی میکروبی		2393
۴۰	پنیر تازه		*	اسیدیته		2852
				نمک		1809
				PH		2852
				رطوبت		17513
				پروتئین		1811
				چربی		8785
		*		ویژگی میکروبی		2406

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول	آزمون	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	ردیف
41	پنیر خامه ای		*	اسیدیته	5881	5881
				PH		5881
				نمک		5881
				پروتئین		5881
				چربی کامل		5881
				رطوبت		5881
		*		ویژگی میکروبی		2406
42	پنیر پروسس		*	چربی	4659	4659
				پروتئین		4659
				نمک طعام		4659
				ماده خشک		4659
				اسید سوربیک		4825
		*		ویژگی میکروبی		2406
43	خامه غسل		*	ویژگی لیزیکی و شیمیایی	10078	10078
		*		ویژگی میکروبی		2406

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محتوای محمول	تعداد نمونه محور 2	عنوان محصول / استاندارد	محدوده گازبردی	مترج
۴۴	کنسرو لوبیا یا سس گوجه فرنگی		*	ویژگی فیزیکی	1635	1635
				پری		1635
				کیفیت پخت		1635
				درصد وزن آبکش		1635
				PH		1635
				درصد نمک		1635
				عدد پراکسید		1635
		*		ویژگی میکروبی		2326
۴۵	کنسرو خوراک بادمجان		*	ویژگی فیزیکی	1635	3762
				نمک		1635
				پری		1635
				روغن		1635
		*		ویژگی میکروبی		2326

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول	آزمون	عنوان محصول / استاندارد	محدوده	کاربری
۴۶	کنسرو ذرت		*	ویژگی فیزیکی		
				بری		
				وزن آبکش		
				حشرات		
				شن و خاک		
				نمک		
		*		ویژگی میکروبی		
۴۷	کمپوت گیلان		*	ویژگی فیزیکی		
				اسیدیته		
				بری		
				بریکس		
				PH		
				درصد وزن آبکش		
				شفافیت		
				غیر پکنواختی		
		*		ویژگی میکروبی		

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول	آزمون	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کارکرد	شرح
۴۸	کنسرو خوراک لوبیاچیتی و سوسیس در سس گوجه لرنگی		*	ویژگی فیزیکی		5559
				نمک		5559
				وزن آبکش کل		5559
				وزن آبکشی لوبیا		5559
				وزن آبکش سوسیس		5559
				پری		5559
				روغن		5559
				PH		5559
				ویژگی میکروبی		2326
۴۹	ماست		*	ارزیابی حسی		695
				PH		2852
				ماده خشک		1753
				چربی		695
				اسیدیته		2852
				ویژگی میکروبی		695

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

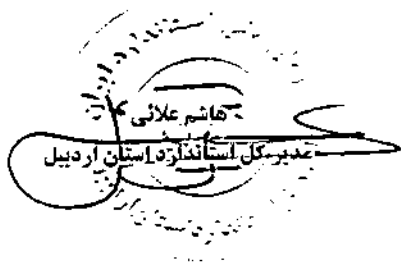
ردیف	نام محصول	محبوب	آزمون	عنوان محصول / استاندارد	محدوده	تاریخ
27058	کلوچه		*	رطوبت کل		
2863				پروتئین		
37				PH		
37				خاکستر نامحلول در اسید		
37				قندهای ساده		
2862				چربی استخراجی		
37				اسیدیته استخراجی		
2554				وزن مغزی به وزن کلوچه		
37				پراکسید چربی استخراجی		
2395						

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

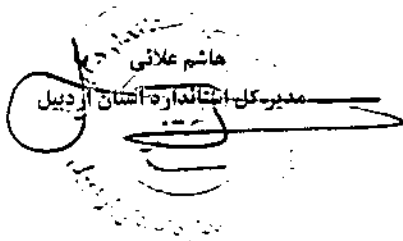
ردیف	نام محصول	مجموعه محصول	آزمون مجوز	عنوان محصول / اشتانگ آرد	محدوده کاربرد	ردیف
۵۱	فرآورده حجیم شده بر پایه ذرت		*	رطوبت		2705
				پروتئین		2863
				چربی		2862
				خاکستر نامحلول		37
				اندیس پراکسید		37
				اسیدیته چربی		37
				اسیدیته آبی		2880
				نمک		2880
				ویژگی میکروبی		2968
۵۲	کنسرو ماهی تن در روغن		*	درصد پری		2870
				درصد وزن آبکش		2870
				درصد گوشت خرده و تکه		2870
				درصد گوشت تیره		2870
				چربی		2870
				نمک		2870
				روغن		2870
				PH		2870
				پراکسید روغن		2870
				ویژگی میکروبی		2326

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول	آزمون	عنوان محصول / استاندارد	محدود کاربرد	شرح
۵۳	چیپس برگه سیب زمینی	*		ویژگی فیزیکی و شیمیایی		3764
				ویژگی میکروبی		6022
۵۴	سیب زمینی سرخ کرده یخ زده	*	*	رطوبت		2705
				چربی بر مبنای ماده خشک		2862
				نمک بر مبنای ماده خشک		2880
				خاکستر نامحلول در اسید		37
				عدد پر اکسید		37
				اسیدیته چربی		37
				PH		37
				اسیدیته آبی بر حسب اسید غالب		3764
				ویژگی میکروبی		11603
				۵۵		عسل
ویژگی میکروبی	7610					



ردیف	نام محصول	محصول محورا	آزمون محورا	عنوان محصول / استاندارد	محدود کننده	شرح
۵۶	نمک خوراکی		*	میزان ید		1195
	ید دار			آزمون خلوص		3769
				آزمون مواد نامحلول در آب		3770
				آزمون رطوبت		3771
				آزمون قلیائیت و اسیدیته		12256
۵۷	ماش		*	کیفیت پخت		99
				رنگ و بو		96
				آفت زدگی		96
				آسیب دیدگی		96
				نارسی		96
				ناهمسانی		96
				رطوبت		96
				مواد خارجی		96
		*		ویژگی میکروبی		11602


 هاشم علائی
 مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور	آزمون محور 2	عنوان محصول / استاندارد	محدود کاربرد	مرجع
۵۸	باقلای خشک		*	آفت زدگی		98
				آسیب دیدگی		98
				ناهمسانی		98
				مواد خارجی		98
				پوسته چسبیده		98
				دانه سایر حبوبات		98
				رطوبت		98
				ویژگی میکروبی		11602
۵۹	گندم پوست کنده		*	ویژگی فیزیکی		2523
				مواد خارجی		2523
				دانه های سایر غلات		2523
				رطوبت		2523
				خاکستر کل		2523
				خاکستر نامحلول		2523
				ویژگی میکروبی		2393

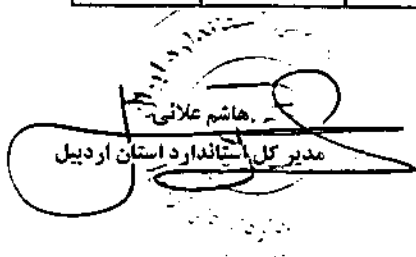
هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محتوا	آزمون محتوا	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	موضوع
۶۰	لوشابه های گازدار		*	ویژگی فیزیکی		1250
				بریکس		1250
				مواد جامد کل		1250
				قند کل		1249
				اسیدیته کل		1249
				PH		1250
				گاز کربنیک		1250
				اسید فسفریک		1269
				کافتین		1269
				پری ظرف		2685
				ویژگی میکروبی		3845
۶۱	کنسرو زیتون پروده		*	ویژگی فیزیکی و شیمیایی		8692
				ویژگی میکروبی		2326

هاشم علانی

مدیر کل استاندارد استان اردبیل

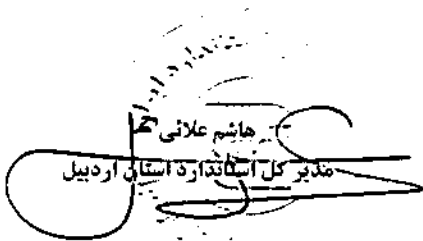
ردیف	نام محصول	محصول	آزمون	عنوان محصول / استاندارد	محدوده	مرجع
۶۲	کنسرو خوراک	*		ویژگی فیزیکی و شیمیایی		4854
	مرغ	*		ویژگی میکروبی		2326
۶۳	کنسرو نخود سبز			ویژگی های فیزیکی		118
				وزن آبکش		118
				تمک		118
		*		حشرات		118
				شن و خاک		118
			*	ویژگی میکروبی		2326
۶۴	کنسرو لوبیا سبز			ویژگی های فیزیکی		119
				پری		5663
				وزن آبکش		5663
				تمک		4854
				یکنواختی		119
				عوامل ناپذیرفتنی		119
				عیوب		119
		*		حشرات		7719
				شن و خاک		7719
			*	ویژگی میکروبی		2326



 هاشم علانی

 مدیر کل استاندارد استان اردبیل

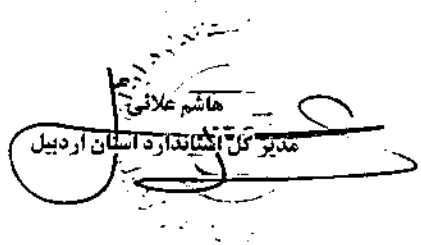
ردیف	نام محصول	محصول	آزمون	عنوان محصول استاندارد	محدود	کمزور
۶۵	جوی پوست کنده			ویژگی های فیزیکی		2524
			*	رطوبت		2705
				خاکستر کل		2706
				خاکستر لامحلول		37
		*		ویژگی های میکروبی		2393
۶۶	شیر پاستوریزه		*	ویژگی های فیزیکی		93
				چربی		366
				دانسیته		638
				ماده خشک		637
				نقطه انجماد		12502
				اسیدیته		2852
		*		ویژگی میکروبی		2406



 هاشم علانی

 مدیر کل استاندارد و استاندارد اوردیل

ردیف	نام محصول	محصول	آزمون	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	موضوع
۶۷	شیر فرادما (UHT)		*	اسیدیته قبل از گرمخانه گذاری		1528
				اسیدیته بعد از گرمخانه گذاری		2852
				اختلاف اسیدیته		2852
				ماده خشک بدون چربی		637
				چربی		366
				نقطه انجماد		12502
				ویژگی میکروبی		5484
				تست بازدارنده میکروبی		10761
				ارزیابی حسی		1528
				ویژگی میکروبی		2406
				دانسیته		638


 هاشم علانی
 مدیر کل استاندارد استان اردبیل

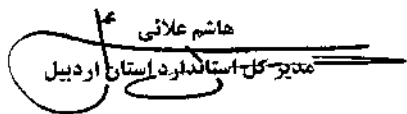
مرجع	محدوده کاربرد	عنوان محصول / استاندارد	آزمون مجوز	محصول محور	نام محصول	ردیف	
12179		ویژگی های فیزیکی			کمیوت آتاس	۶۸	
12179		پری					
12179		مواد جامد محلول در آب					
12179		اسیدیته					
12179		PH					
12179		وزن آبکش					
2326		ویژگی میکروبی					*
12179		آزمون مواد خارجی					
5216		ویژگی فیزیکی و شیمیایی		*	سیس ماکارونی یا	۶۹	
2326		ویژگی میکروبی		*	سویا		
355		ویژگی های فیزیکی و حسی			سرکه	۷۰	
1394		اسیدیته کل					
1394		اسیدیته ثابت					
1394		مواد جامد کل					
1394		قند کل					
1394		الکل باقی مانده					
355		نمک					
1394		ارزش اکسیداسیون					*

هاشم علائی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

مرجع	محدوده کاربرد	عنوان محصول / استاندارد	آزمون محور 2	محصول محور 1	نام محصول	ردیف
11703		ویژگی فیزیکی و شیمیایی		*	فلافل	۷۱
11703		ویژگی میکروبی		*		
2685		پری			آب گوجه فرنگی	۷۲
1112						
2685		مواد جامد محلول در آب				
2685		PH				
2685		چگالی				
2685		خاکستر کل				
2685		خاکستر نامحلول در اسید کلرید ریک				
2685		اسیدیته کل				
2685		الکل اتیلیک				
2685		اندیس فرمالین				
2550		نمک		*		
2550		قند کل				
3630		اسید بنزوئیک				
2685		انیدرید سولفورو				
2685		آزمون باقی مانده دانه و پوست				
3414		ویژگی میکروبی	*			

هاشم علائی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	منبع
۷۳	شربت زرشک	*	*	ویژگی فیزیکی		6804
				پری		2685
				عدد فرمالین		2685
				اسیدیته کل		2685
				ساکارز		2685
				بریکس		2685
				PH		2685
				میزان انیدرید سولفور آزاد		2685
				ویژگی میکروبی		6274
۷۴	مرغ برگر خام منجمد	*	*	ویژگی فیزیکی و شیمیایی		6937
				ویژگی میکروبی		6937
۷۵	پرک گندم و جو	*	*	ویژگی های فیزیکی		۲۶۲۲
				رطوبت		۲۷۰۵
				خاکستر کل		۲۷۰۶
				خاکستر نامحلول		۳۷
				فیبر		۳۱۰۵
				ویژگی میکروبی		۲۲۹۲


 هاشم علانی
 مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	منبع
۷۶	پنیر رسیده در آب نمک		*	ویژگی فیزیکی		2344-1
				اسیدیته		2852
				PH		2852
				نمک		1809
				رطوبت		1753
				چربی		8785
				ویژگی میکروبی		2406
۷۷	نکتار توت فرنگی		*	ویژگی های فیزیکی		4712
				حداقل میوه محتوی		2685
				مواد جامد محلول در آب		2685
				میزان شکر افزوده		2685
				مواد جامد کل		2685
				خاکستر کل		2685
				قلیائیت خاکستر		2685
				اسیدیته کل		2685
				PH		2685
				الکل		2685
				اندیس فرمالین		2685
				انیدرید سولفور		4308
				ویژگی میکروبی		3414

هاشم علائی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور	آزمون محور 2	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	مراجع
۷۸	کمپوت هلو			ویژگی حسی و فیزیکی		2485-8
				بوی		2485-3
				غلظت شربت		2485-3
				وزن آبکش		2485-3
				یکنواختی		2485-3
				عیوب		2485-3
		*		مواد خارجی		2485-3
				بافت		2485-3
				شفافیت		2485-3
				اسیدیته		2485-3
				PH		2485-3
		*		ویژگی میکروبی		2326

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

مرجع	محدوده کاربرد	عنوان محصول / استاندارد	آزمون محور 2	محصول محور 1	نام محصول	ردیف
2614		بری ظرف			آب کریپ فروت	۷۹
2685		چگالی				
2685		بریکس				
2685		باقی مانده خشک				
2685		خاکستر کل				
2685		اسیدیته کل				
2685		PH				
2685		قندهای احیا کننده	*			
2685		ساکارز				
2685		الکل				
2685		عدد فرمالین				
2685		قلیائیت خاکستر				
3414		ویژگی میکروبی		*		

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور 1	آزمون محور 2	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۸۰	لواشک		*	ویژگی میکروبی		3308
				۱. شمارش کلی		356
				۲. آنتروباکتریاسه		2461
				۳. اشرشیاکلی		2946
				۴. کپک و مخمر		997
		*		ویژگی های فیزیکی و شیمیایی		3308
۸۱	شکر سفید		*	قند اینورت		69
				وضع ظاهری		69
				انیدرید سولفور		14519
				رطوبت		69
			*	نمره خاکستر		69
				نمره رنگ در محلول		69
		*		ویژگی میکروبی		3544

هاشم علانی
 مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	منبع
۸۲	ماست طعم دار		*	PH		4046 2852
				نمک		1809
				ماده خشک		1753
				چربی		695
				قند کل		2450
				ویژگی میکروبی		2406
				کنسرو ماهی تن در آب		
درصد گوشت تکه‌ای	6952					
درصد گوشت خرده	6952					
درصد نمک	6952					
PH	6952					
ویژگی میکروبی	2326					

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۸۴	پنیر پیتزای پروسس		*	ویژگی فیزیکی		13526
				PH		2852
				چربی در ماده خشک		760
				پروتئین		1811
				نمک		3692
				اسید سوربیک و نمک های آن		4825
				ویژگی میکروبی		13526
۸۵	آب معدنی		*	ویژگی فیزیکی		2441
				فلوئور		2351
				نیترات		2352
				نیتریت		2441
				مجموع نیترات و نیتریت		-
				ویژگی میکروبی		5869
۸۶	ترشی مخلوط و انواع ترشی		*	ویژگی میکروبی		9442
				ویژگی شیمیایی		10899-1
۸۷	ترشی سبزی		*	ویژگی فیزیکی و شیمیایی		9446
				ویژگی میکروبی		997

هانم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

مرجع	محدوده کاربرد	عنوان محصول / استاندارد	آزمون مجوز *	محصول مجوز *	نام محصول	ردیف
6694		ویژگی فیزیکی	*		آب آشامیدنی	۸۸
9722		کدورت				
6694		PH				
2356		سختی کل				
2352		نیترات				
2353		سولفات				
6694		سدیم				
16517		کلسیم				
16517		منیزیم				
6694		TDS				
2350		کلور				
6694		نیتریت				
6267		ویژگی میکروبی		*		

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

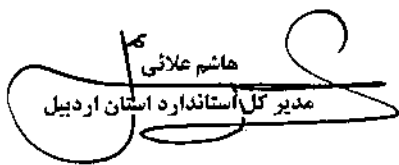
ردیف	نام محصول	محصول محور ۱	آزمون محور ۲	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	شرح
۸۹	سیوس گندم انسانی		*	ویژگی فیزیکی		17028
				فیبر خام		520
				پروتئین		19052
				رطوبت		2705
				خاکستر کل		2706
				خاکستر نامحلول		2706
				ویژگی میکروبی		3207
۹۰	سیوس گندم خوراک دام		*	ویژگی فیزیکی		2342
				فیبر خام		520
				پروتئین خام		19052
				رطوبت		2705
				خاکستر کل		2706
				خاکستر نامحلول		37
				ویژگی میکروبی		3207

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محور	آزمون محور	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۹۱	عرقیات گیاهی		*	مواد جامد محلول در آب		11077 2685
				PH		1487
				الکل		1487
				پری ظرف		1487
				اسیدیته		11077
				ویژگی میکروبی		3545
۹۲	آب سیب		*	ویژگی فیزیکی		365
				بریکس		2685
				ماده خشک		2685
				خاکستر کل		2685
				اسیدیته کل		2685
				PH		2685
				قندهای احیا کننده		2685
				هیدروکسی متیل فورفورال		2685
				الکل اتیلیک		2685
				عدد فرمالین		2685
				قلیائیت خاکستر		2685
				ساکارز		2685
				ویژگی میکروبی		3414

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

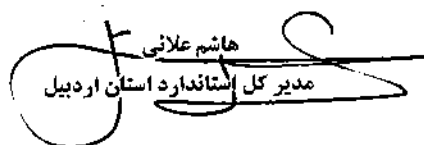
مرجع	محدوده کازبره	عنوان محصول / استاندارد	آزمون محور 2	محصول محور 1	نام محصول	ردیف
2685 3032		بریکس	*		آب آنبالو	۹۳
2685		چگالی				
2685		اسیدیته				
2685		PH				
2685		خاکستر کل				
2685		الکل اتیلیک				
2685		عدد فرمالین				
2685		ساکارز				
2685		قلیائیت خاکستر				
2685		ماده خشک				
3414		ویژگی میکروبی		*		



 هاشم علائی

 مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول محوورا	آزمون محوورا	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۹۴	آب انار		*	ویژگی فیزیکی		2616
				چگالی		2685
				بریکس		2685
				ماده خشک		2685
				خاکستر کل		2685
				اسیدیته		2685
				PH		2685
				قندهای احیا کننده		2685
				ساکارز		2685
				الکل اتیلیک		2685
				عدد فرمالین		2685
				قلیائیت خاکستر		2685
				ویژگی میکروبی		3414
۹۵	آب پرتقال		*	ویژگی فیزیکی		507
				چگالی		2685
				بریکس		2685
				ماده خشک		2685
				خاکستر کل		2685
				اسیدیته		2685
				PH		2685
				قندهای احیا کننده		2685
				ساکارز		2685
				الکل اتیلیک		2685
				عدد فرمالین		2685
				قلیائیت خاکستر		2685
				ویژگی میکروبی		3414



 هاشم علانی

 مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محدود کننده / استاندارد	محدود کننده / استاندارد	محدود کننده / استاندارد
۹۶	آب انگور	ویژگی فیزیکی	۱۶۳۴	
		چگالی	۲۶۸۵	
		بریکس	۲۶۸۵	
		ماده خشک	۲۶۸۵	
		خاکستر کل	۲۶۸۵	
		اسیدیته کل	۲۶۸۵	
		PH	۲۶۸۵	
		قندهای احیا کننده	۲۶۸۵	
		ساکارز	۲۶۸۵	
		الکل	۲۶۸۵	*
		وعدد فرمالین	۲۶۸۵	
		قلیائیت خاکستر	۲۶۸۵	
		ویژگی میکروبی	۳۴۱۴	*
۹۷	آب آناناس	ویژگی فیزیکی	۱۰۲۴۱	*
		چگالی	۲۶۸۵	
		بریکس	۲۶۸۵	
		ماده خشک	۲۶۸۵	
		خاکستر کل	۲۶۸۵	
		اسیدیته کل	۲۶۸۵	
		PH	۲۶۸۵	
		قندهای احیا کننده	۲۶۸۵	
		هیدروکسی متیل فورفورال	۲۶۸۵	
		الکل اتیلیک	۲۶۸۵	
		عدد فرمالین	۲۶۸۵	
		قلیائیت خاکستر	۲۶۸۵	
		ویژگی میکروبی	۳۴۱۴	*

هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

ردیف	نام محصول	انحصول محصول	آزمون محور	عنوان محصول / استاندارد	محدوده کاربرد	مرجع
۹۸	آب زرد آلو		*	ویژگی فیزیکی		10499
				چگالی		2685
				بریکس		2685
				ماده خشک		2685
				خاکستر کل		2685
				اسیدیته کل		2685
				PH		2685
				قندهای احیا کننده		2685
				ساکارز		2685
				عدد فرمالین		2685
				الکل		2685
				پری		2685
				ویژگی میکروبی		3414
				انیدرید سولفور		2685
				۹۹		آب میوه مخلوط
چگالی	2685					
بریکس	2685					
ماده خشک	2685					
خاکستر کل	2685					
اسیدیته	2685					
انیدرید سولفور	2685					
PH	2685					
الکل	2685					
عدد فرمالین	2685					
ساکارز	2685					
ویژگی میکروبی	3414					

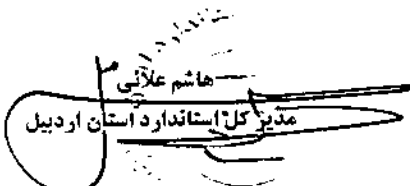
هاشم علانی
مدیر کل استاندارد استان اردبیل

مرجع	محدوده کاربرد	عنوان محصول / استاندارد	آزمون مخور	محصول مخور	نام محصول	روغن	
2453		ارزیابی حسی	*		دوغ ساده	۱۰۰	
2852		PH					
384		چربی					
637		ماده خشک					
694		نمک					
1249		مقدار گاز دی اکسید کربن					
2453		ویژگی میکروبی					*
11324		ارزیابی حسی	*		دوغ پروبیوتیک	۱۰۱	
695		PH					
2453		چربی					
2453		ماده خشک					
2453		نمک					
2453		ویژگی میکروبی					*
11325							چربی
695	ماده خشک						
695	PH						
695	اسیدیته						
695	ویژگی میکروبی		*				
11325							

مدیر کل استان اردبیل

ردیف	نام محصول	محصول	آزمون	عنوان محصول استاندارد	محدوده کاربرد	منبع
۱۰۲	پنیر پروسس آنالوی			PH		10696
				چربی در ماده خشک		2852
			*	پروتئین		1753
				نمک طعام		1811
				اسید سوویک		3692
				ویژگی میکروبی		4825
		*				2406

- ۱- محصول محوره آزمایشگاه جهت انجام کلیه آزمون های مندرج در استاندارد ویژگی های محصول، تمدید شده است.
 ۲- آزمون محوره آزمایشگاه جهت انجام آزمون های مندرج در جدول فوق تمدید شده است.


 هاشم علانی
 مدیر کل استاندارد استان اردبیل

تذکر:

- ۱- مدت اعتبار این گواهینامه تا تاریخ ۱۴۰۲/۰۲/۳۱ می باشد.
- ۲- داشتن این تاییدیه رافع مسئولیت های حقوقی و جزایی دارنده آن نمی باشد.
- ۳- رعایت موارد ذکر شده در فرم به شماره مدرک ۵-۸/۱۱/۲۰۸/ف با عنوان "تعهدات آزمایشگاه همکار" الزامی است.

آدرس آزمایشگاه: استان اردبیل- شهرستان اردبیل- میدان باکری- ابتدای خیابان فلسطین- کوچه جیحون- جنب کلینیک آذرتوس- پارک علم و فناوری اردبیل

تلفن: ۰۴۵۲۳۵۱۱۹۲۴